

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 66833
9 december
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 418 van 12 november 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 12 januari 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 418/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad(1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO”

EU-nr.: PDO-IT-02104 – 18.1.2016

BOB (X) BGA ( )

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P. (Vereniging voor de bescherming van Prosciutto Veneto Berico-Euganeo)

Hoofdkantoor:	Piazza V. Emanuele II 3 35044 Montagnana (PD) ITALIA
Tel. en fax	+39 042982964
E-mail:	info@prosciuttoveneto.it

Het Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP heeft op grond van artikel 13, lid 1, van besluit nr. 12511 van 14 oktober 2013 van het Ministerie van Landbouw-, Voeding- en Bosbeleid het recht een wijzigingsaanvraag in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Naam van het product
– ☐ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product



- ☐ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige [etikettering; controleorgaan]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Verpakking

De aanvrager heeft verzocht om opheffing van de eis dat het ontbenen, versnijden, in plakken snijden en voorverpakken van het product moet plaatsvinden in het geografische productiegebied.
Het afschaffen van deze eis heeft ertoe geleid dat de volgende items in de delen B en C van het productdossier zijn gewijzigd.

Deel B.5

De paragraaf:
„Deze verpakkingswerkzaamheden worden, onder direct toezicht van het bevoegde orgaan, uitsluitend en exclusief uitgevoerd in het in artikel 4 van de geconsolideerde wet bedoelde traditionele verwerkingsgebied”
wordt als volgt gewijzigd:
„Het ontbenen, in plakken snijden en voorverpakken mag plaatsvinden buiten het in deel C1 bedoelde gebied, maar moet plaatsvinden onder toezicht van het controleorgaan.”.
Als gevolg van de wijziging in kwestie zijn het ontbenen, in plakken snijden en voorverpakken ook toegestaan buiten het afgebakende geografische gebied, maar worden deze activiteiten wel onderworpen aan de noodzakelijke controles.
Verificatie door het bevoegde controleorgaan is noodzakelijk, aangezien het BOB-logo tijdens het snijden wordt verwijderd.

Deel C.2

De paragraaf:
„De productiebedrijven (hamfabrieken) moeten in het in deel C.1 beschreven geografische gebied zijn gevestigd en ook moeten de versnijdings- en verpakkingsprocessen en alle in dit productdossier beschreven stadia van verwerking van de grondstof in dit gebied plaatsvinden”
wordt als volgt gewijzigd:
„De productiebedrijven (hamfabrieken) moeten in het in deel C.1 beschreven geografische gebied zijn gevestigd en ook moeten alle in dit productdossier beschreven stadia van verwerking van de grondstof in dit gebied plaatsvinden”.
Deze wijziging is conform de in deel B.5 gegeven toelichting. Doel ervan is toe te staan dat het ontbenen, in plakken snijden en voorverpakken buiten het afgebakende geografische gebied plaatsvindt, mits deze activiteiten worden onderworpen aan de noodzakelijke controles.

Bewijs van oorsprong

Na de opheffing van de geografische beperking voor de verpakkingswerkzaamheden, zijn de volgende paragrafen in delen C en E van het productdossier gewijzigd, om regels te verschaffen voor de inspectie van het product en de verpakking en ervoor te zorgen dat de identiteit en dus de traceerbaarheid van het product zijn gegarandeerd.

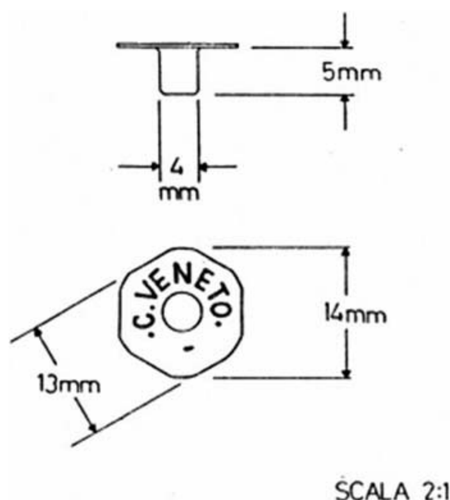
Deel C.8.1

De paragrafen:
„Om in aanmerking te komen voor beschermde productie, als omschreven in de geconsolideerde wet, moeten varkenshouders zich registreren bij het bevoegde orgaan (vereist uit hoofde van de geconsolideerde wet).
Varkenshouders dienen hiertoe een verzoek in bij het bevoegde orgaan, dat, na het nodige onderzoek te hebben gedaan, een alfanumeriek identificatienummer (bepaald overeenkomstig de procedures van

de bijzondere richtlijn waarvan de nationale controleorgaan is verwittigd) toewijst aan elke varkenshouder en de relevante voorgenummerde en voorgecodeerde documenten verschaft die essentieel zijn voor de afgifte van het hieronder bedoelde certificaat.”
worden als volgt gewijzigd:
„Ieder stadium van het productieproces wordt aan een controle onderworpen; voor elk stadium worden input en output geregistreerd. Daardoor en door de opneming van de varkenshouders, producenten, slachthuizen, uitsnijderijen, rijpingsbedrijven en verpakkingsbedrijven in speciale registers die door het controleorgaan worden beheerd, alsmede door de tijdige aangifte van de geproduceerde hoeveelheid bij dat controleorgaan, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd. Alle in de registers ingeschreven natuurlijke personen en rechtspersonen worden door het controleorgaan gecontroleerd op de in het productdossier en het desbetreffende controleprogramma vastgestelde wijze.”.
De eerdere bewoording wordt volledig vervangen door de nieuwe versie, die alle in de vleesverwerkingsketen geïdentificeerde categorieën omvat die zijn opgenomen in de toepasselijke wetgeving.

Deel E.1.3

De volgende paragraaf wordt hieraan toegevoegd:
„Keurmerk: voor het zouten brengt de producent het volgende metalen zegel aan, na te hebben gecontroleerd dat elke verse varkensham beantwoordt aan de eisen van het productdossier:



De zegel is zeskantig en bevat de woorden „C. VENETO”, de maand (in Romeinse cijfers) en het jaar (in Arabische cijfers) waarin de bewerking is aangevangen.
Het zegel is essentieel voor het berekenen van de minimale rijpingstijd en komt overeenkomstig de toepasselijke wetgeving inzake inspecties van vleeshygiëne overeen met de productiedatum.
Het zegel wordt, met een geschikte machine, zo aangebracht dat het niet meer kan worden verwijderd.”.
In de nieuwe paragraaf wordt bepaald dat de varkensham moet worden geïdentificeerd met een zegel. Er wordt ook een beschrijving van het zegel gegeven. Deze procedure wordt gebruikt om de varkenshammen te identificeren die worden beschouwd als zijnde in overeenstemming met de eisen uit het productdossier.

Deel E.1.9

De volgende paragraaf wordt hieraan toegevoegd:
„Het conformiteitsmerkteken moet op de ontbeende ham, alsmede op de stukken die ervan worden verkregen, blijven zitten.
Hammen met het conformiteitsmerkteken die in plakken worden gesneden en voorverpakt, moeten de volgende kenmerken hebben:
– ten minste 14 maanden gerijpt;
– watergehalte van 64% of minder;
– voldoen aan alle voorwaarden op het gebied van technologie, kwaliteit en voedselveiligheid om in aanmerking te komen voor van het conformiteitsmerkteken.
Het merkteken wordt onuitwisbaar aangebracht op de resulterende pakken en permanent aangebracht op de productverpakking, onder toezicht van het controleorgaan.

In de handel brengen.

Versnijden, in plakken snijden en verpakken: „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" kan worden verkocht als hele en als ontbeende ham en, in het laatste geval, worden verpakt in stukken van uiteenlopende omvang en gewicht; in dit geval moet het in deel H bedoelde conformiteitsmerkteken zichtbaar worden aangebracht op elk stuk.
„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" kan ook in plakken worden verkocht. In dat geval wordt het merkteken onuitwisbaar en permanent op de verpakking aangebracht.
De processen voor het versnijden, in plakken snijden en verpakken van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" worden aan inspecties onderworpen om:

– te garanderen dat het product is gecertificeerd voor het gebruik van de BOB en te bevestigen dat het voldoet aan de eisen uit het productdossier met betrekking tot traceerbaarheid en bewijs van oorsprong;
– te verifiëren dat wordt voldaan aan de technische en kwaliteitsnormen die worden voorgeschreven in het productdossier, dat er geen schade is opgetreden en dat is voldaan aan de eisen met betrekking tot rijping en de aw-waarde;
– te certificeren dat de afbeeldingen op de verpakking voldoen aan de toepasselijke regels en aan alle eisen voor het gebruik van de BOB;
– te garanderen dat de hoeveelheid in plakken gesneden product die wordt genoemd op een verpakking met de BOB overeenkomt met de daadwerkelijke hoeveelheid „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" en dat het product in de verpakking specifiek is goedgekeurd voor gebruik van de BOB;

Hele hammen die moeten worden ontbeend, worden vergezeld van het relevante certificaat dat is afgegeven door de producent en waarop de juiste hoeveelheid en een beschrijving van de overeenkomstige identificatie-elementen in overeenstemming met het BOB-controleplan staan, in het bijzonder:

a) de datum waarop de bewerking is aangevangen (datum van het zegel);
b) het aantal en gewicht;
c) de code van de producent;

De entiteit die verantwoordelijk is voor het ontbenen, in plakken snijden en voorverpakken voor BOB-doeleinden, moet de documenten verschaffen die nodig zijn om de conformiteit en de geschiktheid van de uitgevoerde werkzaamheden vast te stellen, overeenkomstig de instructies van het controleorgaan. Daarnaast moet deze entiteit het controleorgaan dat verantwoordelijk is voor de verpakking verwittigen, zodat er inspecties en controles ter plaatse kunnen worden uitgevoerd, en draagt zij de kosten die hieruit voortvloeien.".
In de nieuwe paragraaf wordt bepaald dat het conformiteitsmerkteken moet worden aangebracht op hammen die zullen worden ontbeend, in plakken gesneden en voorverpakt. Ook worden de kwaliteitsnormen vastgesteld voor het aanbrengen van het merkteken op de hammen die in plakken worden gesneden en voorverpakt.
Daarnaast worden de procedures bepaald die de entiteit die verantwoordelijk is voor het ontbenen, in plakken snijden en voorverpakken moet volgen om het bewijs van oorsprong van het product te garanderen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Deel C.6.4

De zin
„De houderijtechnieken moeten garanderen dat, door middel van een redelijke dagelijkse gewichtstoename, zware varkens worden verkregen en karkassen worden geproduceerd die binnen de centrale klassen van de EEG-indeling vallen"
wordt als volgt gewijzigd:
„De houderijtechnieken moeten garanderen dat, door middel van een redelijke dagelijkse gewichtstoename, zware varkens worden verkregen en karkassen worden geproduceerd die binnen de centrale klassen van de EU-indeling vallen: „U", „R", „O" in de categorie „H" (zwaar) van het indelingsschema van de Unie.".
Doel van de wijziging is om het productdossier in overeenstemming te brengen met het schema van de Unie voor de indeling van varkenskarkassen als bedoeld in punt B van bijlage IV bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Etikettering

Deel H.2

De volgende afbeelding van het conformiteitsmerkteken wordt ingevoegd om de duidelijkheid voor de consument te vergroten:



Deel H.4

De zin
„Er wordt voor het zouten alleen een zegel aangebracht op verse varkenshammen die uit goedgekeurde slachthuizen komen en waarop de hierboven genoemde stempels zijn aangebracht.”
wordt als volgt gewijzigd:
„Er wordt voor het zouten alleen een zegel aangebracht op verse varkenshammen die uit goedgekeurde slachthuizen komen en waarop de hierboven genoemde stempels (zie deel E.1.3.) zijn aangebracht.”.
De verwijzing naar deel E.1.3 wordt toegevoegd om het gemakkelijker te maken het logo van het keurmerk te identificeren in de tekst van het productdossier.

Deel H.5

De paragraaf
„De etiketteringsvoorschriften voor „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” vallen onder het toepassingsgebied van het Italiaanse wetsdecreet nr. 109 van 27 januari 1992 (ter uitvoering van de EEG-richtlijnen inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame). Overeenkomstig de geconsolideerde wet en dit productdossier worden op het etiket van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” de volgende gegevens verplicht opgenomen:
a) voor een hele „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” met been:
   – „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, gevolgd door „denominazione di origine tutelata” (beschermde oorsprongsbenaming);
   – de productielocatie;
b) voor ontbeende „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, heel of in stukken:
   – „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, gevolgd door „denominazione di origine tutelata” (beschermde oorsprongsbenaming);
   – de verpakkingslocatie;
   – de productiedatum, indien het in deel H.3 hierboven bedoelde zegel niet langer zichtbaar is.

Voor in plakken gesneden „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, gelden, naast wat hierboven wordt aangegeven, speciale eisen voor de presentatie, die in de richtlijnen van het bevoegde orgaan worden vastgesteld”
wordt als volgt gewijzigd:
„De etiketteringsvoorschriften voor „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” vallen onder het toepassingsgebied van het Italiaanse wetsdecreet nr. 109 van 27 januari 1992 (ter uitvoering van de EEG-richtlijnen inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame). Overeenkomstig de geconsolideerde wet en dit productdossier worden op het etiket van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” de volgende gegevens verplicht opgenomen:
a) Het etiket op de hele „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” met been, waarop het conformiteitsmerkteken is aangebracht, bevat de volgende informatie:
   – de naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, gevolgd door de woorden „Denominazione di Origine Protetta” (beschermde oorsprongsbenaming), in het hoofdgezichtsveld;
   – de naam en/of het geregistreerde handelsmerk van de producent die staat geregistreerd bij het controleorgaan, in het hoofdgezichtsveld;
   – het adres van de producent.
b) Het etiket op ontbeende „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, verpakt in zijn geheel of in stukken, waarop het conformiteitsmerkteken is aangebracht, bevat de volgende informatie:
   – de naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, gevolgd door de woorden „Denominazione di Origine Protetta” (beschermde oorsprongsbenaming), in het hoofdgezichtsveld;

– de naam en/of het geregistreerde handelsmerk van de producent die staat geregistreerd bij het controleorgaan, in het hoofdgezichtsveld;
– het adres van de producent;
– de verpakkingslocatie en productiedatum, indien het in deel H.3 hierboven bedoelde zegel niet langer zichtbaar is.

In het geval van in plakken gesneden en voorverpakte producten moet de verpakking (bakken en/of andere omhulsels) zijn gemaakt van doorzichtig materiaal en geschikt zijn voor de conservering van het product. Verpakkingen gemaakt van materialen die de chemische, fysische en organoleptische eigenschappen van het product direct of indirect kunnen wijzigen, mogen niet worden gebruikt.
Verpakkingsetiketten moeten worden aangebracht in de linkerbovenhoek van het belangrijkste gedeelte (de voorzijde) van de verpakking en deze etiketten moeten de volgende informatie bevatten:

– het BOB-logo met de leeuw van San Marco boven het woord „VENETO";
– het BOB-symbool van de EU;
– de naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo";
– de woorden „Denominazione di Origine Protetta ai sensi della Legge n. 628/81 e del Regolamento (CE) n. 1107/96" (beschermde oorsprongsbenaming krachtens wet nr. 628/81 en Verordening (EG) nr. 1107/96).
– de woorden „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali" (Gecertificeerd door het controleorgaan dat is gemachtigd door het Italiaanse Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbeleid).

In de rechterbenedenhoek van het technische en/of commerciële etiket van elk pak in plakken gesneden product, moet het volgende staan:

– de commerciële naam van de producent (het verwerkingsbedrijf) of het verpakkingsbedrijf dat verantwoordelijk is voor het in plakken snijden van het product;
– de productie- en/of verpakkingslocatie;
– indien een producent verantwoordelijk is voor het verpakken of op de markt brengen van het product, moet de identificatiecode van de daadwerkelijke producent ook worden genoemd;
– als het product niet bij de producent, maar bij een ander bedrijf wordt verpakt, moet het adres van de verpakkingslocatie worden aangegeven.

Alleen een van de hierboven genoemde drie partijen mag worden genoemd (de producent, de producent die het product op de markt brengt, de verpakker en/of verkoper). Er mag niet worden verwezen naar andere partijen.
Met identificatiecode wordt het identificatienummer bedoeld dat overeenkomstig deel C.8.1 aan het verwerkingsbedrijf wordt toegewezen wanneer het zich registreert bij het controleorgaan.
Indien noodzakelijk, kan de commerciële naam van de producent worden voorafgegaan door de woorden „geproduceerd door" of „geproduceerd en verpakt door" (in het Italiaans of een andere taal). Als de verpakker niet de producent is, moet de identificatiecode van de producent altijd worden aangegeven, evenals het adres van de productielocatie. Voor de commerciële naam van de verpakker zelf moeten de woorden „verpakt door" (in het Italiaans of een andere taal) worden geplaatst.
De etikettering van hele „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" met been dient niet alleen te voldoen aan de onder a) genoemde bepalingen, maar op het etiket moeten ook het conformiteitsmerkteken en de gegevens van de producent worden opgenomen.
De etikettering van ontbeende „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo", als hele ham of in stukken, dient niet alleen te voldoen aan de onder b) genoemde bepalingen, maar op het etiket moeten ook het conformiteitsmerkteken en de gegevens van de producent (identificatiecode) worden opgenomen."
Er is een paragraaf toegevoegd over eisen met betrekking tot verpakking en etikettering voor het in plakken gesneden en voorverpakte product.
Deze wijzigingen zijn noodzakelijk om te kunnen garanderen dat het product, in zijn verschillende vormen (hele ham met been, ontbeende hele ham of ontbeende ham in stukken, in plakken gesneden en voorverpakte ham) op juiste wijze kan worden geïdentificeerd en herkenbaar is voor de consument.

Verpakking

Deel H.6

Na de zin:
„– bijvoeglijk naamwoorden als „klassiek", „authentiek", „extra", „super" en andere aanduidingen, termen en kenmerken die worden gebruikt in combinatie met de naam waaronder het product wordt verkocht (met uitzondering van „ontbeend", „in plakken" en andere informatie die hier niet specifiek wordt genoemd) zijn verboden, tenzij gebruik ervan noodzakelijk is om te voldoen aan andere wettelijke eisen;"
wordt de volgende paragraaf ingevoegd:
„– op de verpakking en bij de presentatie van het product, is het gebruik van aanduidingen die niet zijn opgenomen in het productdossier verboden, tenzij gebruik ervan noodzakelijk is om te voldoen aan andere wettelijke eisen;".
De nieuwe etiketteringsvoorschriften zorgen voor een betere bescherming van de eindconsument,



aangezien wordt voorkomen dat verkopers of verpakkers misleidende en niet-toegestane informatie opnemen op de verpakking of andere materialen die verband houden met het product.

Controleorgaan

Deel G

Paragrafen G.2, G.4 en G.6 worden geschrapt. Paragrafen G.1, G.3 en G.5 zijn geherformuleerd. Door deze wijziging is het productdossier weer in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 inzake controles. Als gevolg van de wijziging wordt naar het Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP niet langer verwezen met de term „bevoegd controleorgaan". Ook wordt verduidelijk dat met de termen „bevoegd orgaan" en/of „controleorgaan" de entiteit wordt bedoeld die verantwoordelijk is voor de verificatie van de naleving van het productdossier uit hoofde van artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Daarom worden de volgende paragrafen van deel G:

„G.1

In artikel 39 van de geconsolideerde wet (die, zoals hierboven aangegeven, wet nr. 628 van 4 november 1981 zal vervangen) wordt bepaald dat de bewaking en verificatie van de uitvoering zullen worden uitgevoerd door het Ministerie van Industrie, Handel en Ambacht, in overleg met het Ministerie van Land- en Bosbouw (een ministerie dat niet meer bestaat en is vervangen door het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbeleid) en het Ministerie van Volksgezondheid, dat hiertoe gebruik zal maken van een bevoegd orgaan.
Uit hoofde van dezelfde wet kan een vrijwillig consortium van producenten worden aangesteld als bevoegd orgaan, op voorwaarde dat wordt voldaan aan de volgende eisen:
– Het consortium dient te worden onderworpen aan de statuten van de hierboven genoemde ministeries.
– Niet minder dan 50% van de producenten, goed voor ten minste 50% van de beschermde productie in de afgelopen drie jaar, is lid van het consortium.
– Gezien de samenstelling, organisatie en de beschikbare middelen, kan worden gegarandeerd dat de officiële taken van het consortium efficiënt en op onpartijdige wijze worden uitgevoerd.
– De voorzitter van de controlecommissie wordt benoemd door de Italiaanse Minister van Industrie, Handel en Ambacht.
– Het consortium wordt bestuurd door een raad van bestuur waarvan één lid gezamenlijk wordt benoemd door de Kamers van Koophandel, Nijverheid, Ambachten en Landbouw van Padua, Vicenza en Verona en door drie leden die zijn benoemd door de meest representatieve professionele landbouworganisaties op nationaal niveau.
– Het consortium heeft een sectoroverschrijdend comité dat wordt gevormd door vertegenwoordigers van varkenshouders, slachthuizen en producenten, dat advies en begeleiding biedt aan de organen van het consortium inzake alle kwesties binnen de bevoegdheidssfeer van het bevoegde orgaan.

Het vrijwillige consortium moet een aanvraag doen om de status van bevoegd orgaan te krijgen en hierbij aantonen dat het voldoet aan de eisen.
In artikelen 45 en 46 van de geconsolideerde wet zijn specifieke regels opgenomen inzake de procedures voor de bewaking van de activiteiten van het bevoegde orgaan, het ontslag van zijn raad van bestuur en de intrekking van de status.

G.2

Het met toezicht belaste personeel kan inspecties en onderzoeken uitvoeren en verzoeken om het indienen van documenten die nuttig worden geacht. Ook mag dit personeel kopieën maken van deze documenten om eventuele administratieve overtredingen en strafbare feiten vast te stellen en heeft het onbeperkte toegang tot varkenshouders, slachthuizen en producenten en ook tot leveranciers van materialen, producten en diensten die de beschermde productieketen binnenkomen en, in het algemeen, tot alle locaties waar hammen worden geproduceerd, verkocht of gedistribueerd voor consumptie.
Het aan het consortium toevertrouwde toezicht wordt uitgevoerd door inspecteurs die dezelfde rang hebben als een opsporingsbeambte in de zin van artikel 57 van het wetboek van strafvordering, nadat zij door de gouverneur van Padua zijn benoemd tot particuliere bewaker overeenkomstig artikelen 133 en 138 van koninklijk besluit nr. 773 van 18 juni 1931 en de verordening ter uitvoering daarvan.
Het bevoegde orgaan zal reglementen publiceren voor met toezicht belaste personeel en personeel dat anderszins wordt ingezet voor de activiteiten waarin de geconsolideerde wet voorziet.
Na beëindiging van hun arbeidsovereenkomst, zullen medewerkers kun status van opsporingsbeambte en particuliere bewaker verliezen.
Het met toezicht belaste personeel moet een identificatiebewijs dragen dat is afgegeven door het

bevoegde orgaan of een andere overheidsinstantie, en dit document moet altijd worden getoond wanneer er een controle-operatie wordt uitgevoerd.
In het geval van een inbreuk zullen nationale toezichthoudende instanties anders dan het bevoegde orgaan onmiddellijk een verslag aan het bevoegde orgaan doen toekomen zodat het bevoegde orgaan verdere actie kan ondernemen, en bij dit verslag wordt bewijs gevoegd van de gemaakte bezwaren.

G.3

Na raadpleging en bevestiging van alle toezichts- en controle-activiteiten op de grondstoffen die worden beschreven in deel C van dit productdossier, zal het bevoegde orgaan, via de aangewezen functionarissen, een bewakingssysteem opzetten om te garanderen dat wordt voldaan aan de verplichtingen die alle partijen in het beschermde productiesysteem hebben uit hoofde van de geldende voorschriften en productdossiers. Dit systeem zal er als volgt uitzien:

G.3.1

– Tijdens de verwerkingsstadia kunnen de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen controles en inspecties uitvoeren om het vlees te controleren en onderzoeken, om er zeker van te zijn dat alle registers en andere noodzakelijke documentatie op juiste wijze worden bijgehouden en om na te gaan of de verwerkingsmethoden voldoen aan de eisen van dit productdossier en van de geconsolideerde wet.
– Bij een geschil of in afwachting van de eindresultaten van een inspectie, zullen de functionarissen van het bevoegde orgaan de desbetreffende producten aanduiden met een speciaal identificatie-merkteken.
– De officiële veearts die verantwoordelijk is voor de hygiëne-inspecties zal het bevoegde orgaan, wanneer het hierom verzoekt, alle officiële documenten verstrekken die noodzakelijk worden geacht om te controleren of de werkzaamheden op gepaste wijze werden uitgevoerd en er is voldaan aan alle eisen uit hoofde van dit productdossier en de geconsolideerde wet.

G.3.2

– Wanneer een erkende installatie een levering van verse varkenshammen ontvangt die zijn bestemd voor de productie van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, zal een functionaris van het bevoegde orgaan de bijbehorende volksgezondheidsdocumenten controleren, evenals de in artikel 12, lid 4, bedoelde documenten, en hierbij met name het volgende nagaan:
  a) de varkenshouderijen en slachthuizen van herkomst, de uitsnijderij (indien van toepassing) en de datum van levering bij de verwerkingsinstallatie;
  b) het aantal verse varkenshammen waarop de stempels als bedoeld in artikelen 8 en 12 van de geconsolideerde wet zijn aangebracht;
  c) dat er geen sprake is geweest van behandelingen anders dan koeling.
– Om het zegel aan te kunnen brengen op de verse varkenshammen, moet de producent een aanvraag indienen bij het bevoegde orgaan dat, via zijn functionarissen, zal controleren of alle werkzaamheden naar behoren worden uitgevoerd.
– Voordat het zouten plaatsvindt, zal de producent het zegel aanbrengen zodat het permanent zichtbaar is.
– Op het zegel staan de maand en het jaar waarin de bewerking is aangevangen; deze datum komt overeen met de productiedatum overeenkomstig de toepasselijke wetgeving inzake hygiëne-inspecties van vlees.
– De door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris, zal niet toestaan dat het zegel wordt aangebracht op:
  a) hammen die niet geschikt worden geacht voor beschermde productie;
  b) hammen waarvan de vereiste documentatie ontbreekt of waarop de stempels als bedoeld in artikelen 8 en 12 van de geconsolideerde wet niet zijn aangebracht;
  c) hammen die zijn verkregen van varkens die minder dan 24 uur of meer dan 120 uur eerder zijn geslacht.
– Indien op een latere datum non-conformiteiten worden vastgesteld, wordt het zegel verwijderd door de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen en zullen zij vervolgens een bijzonder verslag opstellen.
– De producent kan verzoeken dat eventuele bezwaren tegen het optreden van de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen in het verslag worden opgenomen. De producent heeft ook drie dagen de tijd om een nieuwe technische inspectie aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari” (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokken, en kan er hierbij voor kiezen een eigen consulent aan te wijzen.

G.3.3

– Aan het einde van de in artikelen 19 en 41 van de geconsolideerde wet bedoelde werkzaamheden, wordt er een verslag opgesteld voor elke partij die wordt bestemd voor beschermde productie. In dit verslag wordt de volgende informatie opgenomen:
  a) details van het bijbehorende gezondheidsdocument;
  b) de datum van zouten;
  c) het aantal en het totale gewicht van de verse hammen waarop het zegel is aangebracht;
  d) het aantal en het totale gewicht van de hammen die ongeschikt worden geacht of onderwerp zijn van een geschil;
  e) het aantal en het totale gewicht van hammen zonder zegel die zijn vastgehouden bij de verwerkingsinstallatie om te worden teruggestuurd naar het slachthuis van herkomst of naar een andere verwerkingsinstallatie.
– De daadwerkelijke aanbrenging van het zegel moet voor elke partij afzonderlijk worden geregistreerd in een speciaal register.
– Dit verslag zal in tweevoud worden opgesteld; één exemplaar blijft in de verwerkingsinstallatie en het andere wordt naar het bevoegde orgaan verzonden.
– De producent kan verzoeken dat eventuele bezwaren tegen het optreden van de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen in het verslag worden opgenomen. De producent heeft ook drie dagen de tijd om een nieuwe technische inspectie aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari" (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokken, en kan er hierbij voor kiezen een eigen consulent aan te wijzen.
– Indien de hammen die het onderwerp zijn van een geschil na de nieuwe inspectie geschikt worden geacht voor beschermde productie, zal de datum van deze handeling de datum van het geschil zijn; hammen die onderwerp van een geschil zijn, moeten met de nodige voorzorg worden bewaard, om te voorkomen dat zij worden gemanipuleerd nadat zij door het bevoegde orgaan op passende wijze zijn geïdentificeerd en zijn toevertrouwd aan de producent in de verwerkingsinstallatie.
– De door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris kan, indien dit noodzakelijk wordt geacht, hammen identificeren die niet geschikt worden geacht voor beschermde productie, maar die geen onderwerp zijn van een geschil, door speciale identificatiemerktekens aan te brengen die moeten worden aangetekend in het verslag.

G.3.4

– De door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen zullen aanwezig zijn bij het aanbrengen van de merktekens, na eerst te hebben gecontroleerd of is voldaan aan de volgende eisen:
  a) de verplichte minimale rijpingsperiode is verstreken; dit wordt vastgesteld door de dossiers, documenten en zegels te bestuderen, waarbij de maand waarin de zegel is aangebracht, onderdeel uitmaakt van deze periode;
  b) conformiteit met verwerkingsprocedures;
  c) aanwezigheid van de commerciële kenmerken die in dit dossier en in de geconsolideerde wet worden voorgeschreven;
  d) conformiteit met analytische parameters.
– De functionarissen gebruiken eerst een naaldsonde om voldoende hammen te testen om de kwaliteit goed te kunnen beoordelen; indien noodzakelijk, kunnen de functionarissen het product onderzoeken door maximaal vijf hammen per duizend of per fractie van duizend open te snijden; deze hammen zullen vervolgens bij de producent blijven.
– De organoleptische eigenschappen worden in hun geheel beoordeeld en alleen zeer minimale tekortkomingen kunnen hierbij worden toegestaan.
– Het merkteken wordt zo aangebracht op het zwoerd van de ham, dat het altijd zichtbaar blijft totdat het product volledig is geconsumeerd, indien nodig op meer dan één punt.
– Het bevoegde orgaan bewaart de inkt voor de brandstempels; op al deze stempels moeten het identificatienummer van de producent staan en zij worden, elke keer dat er hammen moeten worden gebrandmerkt, door het bevoegde orgaan aan de aangewezen functionarissen overhandigd, wat ook door de producent mag worden gedaan.
– Op de brandstempels kunnen ook speciale identificatiemerktekens staan, waar na inspecties door het bevoegde orgaan om is verzocht.

G.3.5

– Elke keer dat er hammen worden gebrandmerkt, zal de door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris een bijzonder verslag opstellen, waarin het volgende wordt aangegeven:
  a) het aantal hammen dat moet worden gebrandmerkt;
  b) de aanvangsdatum van de verwerking;

c) de identificatiegegevens van het product, uit het relevante register;
d) het totale aantal gebrandmerkte hammen en datum waarop zij zijn gebrandmerkt;
e) het aantal hammen dat niet geschikt wordt geacht voor beschermde productie;
f) het aantal hammen dat onderwerp is van een geschil.

– Hammen die onderwerp zijn van een geschil worden door het bevoegde orgaan apart gehouden en deze vertrouwt de hammen aan de producent toe na te hebben gegarandeerd dat alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen zijn genomen en de hammen op adequate wijze zijn geïdentificeerd om te voorkomen dat ze worden vervangen of op andere wijze worden gemanipuleerd.
– De producent, die een exemplaar van het verslag ontvangt, kan verzoeken dat zijn eigen opmerkingen hierin worden opgenomen. De producent heeft drie dagen de tijd om een nieuw technisch onderzoek aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari" (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokkenen en waarvoor hij een eigen consulent kan aanwijzen.
– Het zegel zal worden verwijderd van hammen die ongeschikt worden geacht voor beschermde productie; deze handeling wordt uitgevoerd door de producent in aanwezigheid van de door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris.
– Het aanbrengen van de merktekens en het verwijderen van de zegels moet worden aangetekend in het speciale register als bedoeld in artikel 18 van de geconsolideerde wet.

G.3.6

– De door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen zullen het merkteken verwijderen indien wordt geconcludeerd dat dit is aangebracht op hammen die niet geschikt zijn voor beschermde productie of die niet aan de eisen voldoen.
– De uitgevoerde handelingen worden geregistreerd in een bijzonder verslag waarin de hammen worden geïdentificeerd waarvan de merktekens zijn verwijderd.
– De producent, die een exemplaar van het verslag ontvangt, kan verzoeken dat zijn eigen opmerkingen hierin worden opgenomen. De producent heeft drie dagen de tijd om een nieuw technisch onderzoek aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari" (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokkenen en waarvoor hij een eigen consulent kan aanwijzen.

G.4

In paragraaf G.1 wordt gesteld dat de ministeries die verantwoordelijk zijn voor toezicht en inspecties gebruik zullen maken van een bevoegd orgaan in de vorm van een vrijwillig consortium dat aan de noodzakelijke eisen voldoet. Volgens de toepasselijke Italiaanse wetgeving, is het Consorzio del prosciutto Veneto Berico-Euganeo het bevoegde orgaan dat voor dit doeleinde is aangewezen bij het ministerieel decreet van 6 april 1990, dat krachtens de beschermende wet nr. 628/81 is vastgesteld. Het eerdergenoemde decreet is als bijlage 12/G bij dit productdossier gevoegd.
Het consortium fungeert momenteel als bevoegd orgaan overeenkomstig de bepalingen van de geconsolideerde wet. Het heeft aangetoond te beschikken over de nodige juridische, structurele en organisatorische capaciteiten en te voldoen aan de eisen wat betreft vertegenwoordiging. Dit blijkt uit het volgende:
– Het consortium wordt beheerst door de statuten die in bijlage 14/G bij dit productdossier zijn gevoegd.
– De leden van het consortium vormen samen 100% van de producenten en zijn verantwoordelijk voor de gehele beschermde productie van de afgelopen drie jaar (zie bijlage 15/G voor een lijst met leden van het consortium).
– Gezien zijn samenstelling, organisatie en de beschikbare middelen, kan het consortium garanderen dat de officiële controle- en toezichtstaken efficiënt en op onpartijdige wijze worden uitgevoerd (zie bijlage 16/G).
– Het consortium heeft de Minister van Industrie, Handel en Ambacht gevraagd de voorzitter van de controlecommissie te benoemen.

G.5

Daarom betekenen de termen „bevoegd orgaan" en/of „controleorgaan" voor toepassing van dit productdossier en artikel 4, lid 2, onder g), van Verordening (EEG) nr. 2081/92:
Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
Geregistreerd adres: Piazza Vittorio Emanuele II 3, 35044 Montagnana (Padova)
Het consortium werd in 1971 vrijwillig opgericht om, in het bijzonder namens zijn leden, een ham te beschermen, onderscheiden, garanderen en promoten die al eeuwenlang wordt geproduceerd en waar mensen al eeuwenlang van genieten, maar waarvan zowel de producenten als de consumenten moeten worden beschermd tegen misbruik en onregelmatigheden.
De urgente noodzaak hiervan werd ook erkend door de regio Veneto, waar op 15 maart 1979 een



wetsvoorstel werd goedgekeurd dat vervolgens aan het parlement werd voorgelegd en op 4 november 1981 een wet werd (zie bijlage 22/G).
De doelstellingen van het consortium worden beschreven in de statuten, in de toepasselijke wetgeving en in de geconsolideerde wet: deze doelstellingen zijn erkend en bevestigd door de Italiaanse Republiek, die het consortium, uit hoofde van het eerdergenoemde ministeriële decreet van 6 april 1990, als bevoegd orgaan heeft aangewezen om de taken van toezicht en bewaking uit te voeren.
Het consortium zelf blijft een particuliere entiteit, maar heeft onder toezicht van het Ministerie van Industrie, Handel en Ambacht, een publieke functie op zich genomen, die het uitoefent in overleg met het Ministerie van Volksgezondheid en het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbeleid.

G.6

Samen zijn de verschillende maatregelen die in dit productdossier worden beschreven, bedoeld om te garanderen dat een producent die voldoet aan Verordening (EEG) nr. 2081/92, toegang heeft tot het controlesysteem. De kosten van de controles die zijn opgenomen in dit productdossier worden, zoals aangegeven in artikelen 14 en 40 van de geconsolideerde wet, gedekt door de producenten.
Het controlesysteem, de verwante formele en technische procedures, en de methoden voor het verifiëren en signaleren van eventuele ongeschiktheden, inbreuken en overtredingen, worden gereguleerd door de relevante bepalingen van de geconsolideerde wet en de technische richtlijnen die zijn uitgegeven door het bevoegde orgaan en waarvan de nationale toezichthoudende autoriteit is verwittigd. Deze regels gelden ook voor dit productdossier.”
als volgt gewijzigd:

„G.1

Het is het controleorgaan dat, overeenkomstig de bepalingen van titel V, hoofdstuk I van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 controleert of het productdossier wordt nageleefd.

G.2

Na raadpleging en bevestiging van alle controle-activiteiten op de grondstoffen die worden beschreven in deel C van dit productdossier, zal het bevoegde orgaan, via de aangewezen functionarissen, een bewakingssysteem opzetten om te garanderen dat wordt voldaan aan de verplichtingen die alle partijen in het beschermde productiesysteem hebben uit hoofde van de geldende voorschriften en productdossiers. Dit systeem zal als volgt zijn:

G.2.1

– Tijdens de verwerkingsstadia kunnen de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen controles en inspecties uitvoeren om het vlees te controleren en onderzoeken, om er zeker van te zijn dat alle registers en andere noodzakelijke documentatie op juiste wijze worden bijgehouden en om na te gaan of de verwerkingsmethoden voldoen aan de eisen van dit productdossier en van de geconsolideerde wet.
– Bij een geschil of in afwachting van de eindresultaten van een inspectie, zullen de functionarissen van het bevoegde orgaan de desbetreffende producten aanduiden met een speciaal identificatiemerkteken.
– De officiële veearts die verantwoordelijk is voor de hygiëne-inspecties zal de bevoegde autoriteit, wanneer hierom wordt verzocht, alle officiële documenten verstrekken die noodzakelijk worden geacht om te controleren of de werkzaamheden op gepaste wijze werden uitgevoerd en er is voldaan aan alle eisen uit hoofde van dit productdossier en de geconsolideerde wet.

G.2.2

– Wanneer een erkende installatie een levering van verse varkenshammen ontvangt die zijn bestemd voor de productie van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”, zal een functionaris van het bevoegde orgaan de bijbehorende volksgezondheidsdocumenten controleren, evenals de in artikel 12, lid 4, bedoelde documenten, en hierbij met name het volgende nagaan:
  a) de varkenshouderijen en slachthuizen van herkomst, de uitsnijderij (indien van toepassing) en de datum van levering bij de verwerkingsinstallatie;
  b) het aantal verse varkenshammen waarop de stempels als bedoeld in artikelen 8 en 12 van de geconsolideerde wet zijn aangebracht;
  c) dat er geen sprake is geweest van behandelingen anders dan koeling.
– Om het zegel aan te kunnen brengen op de verse varkenshammen, moet de producent een aanvraag indienen bij het bevoegde orgaan dat, via zijn functionarissen, zal controleren of alle werkzaamheden naar behoren worden uitgevoerd.

- Voordat het zouten plaatsvindt, zal de producent het zegel aanbrengen zodat het permanent zichtbaar is.
- Op het zegel staan de maand en het jaar waarin de bewerking is aangevangen; deze datum komt overeen met de productiedatum overeenkomstig de toepasselijke wetgeving inzake hygiëne-inspecties van vlees.
- De door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris, zal niet toestaan dat het zegel wordt aangebracht op:
  a) hammen die niet geschikt worden geacht voor beschermde productie;
  b) hammen waarvan de vereiste documentatie ontbreekt of waarop de stempels als bedoeld in artikelen 8 en 12 van de geconsolideerde wet niet zijn aangebracht;
  c) hammen die zijn verkregen van varkens die minder dan 24 uur of meer dan 120 uur eerder zijn geslacht.
- Indien op een latere datum non-conformiteiten worden vastgesteld, wordt het zegel verwijderd door de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen en zullen zij vervolgens een bijzonder verslag opstellen.
- De producent kan verzoeken dat eventuele bezwaren tegen het optreden van de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen in het verslag worden opgenomen. De producent heeft ook drie dagen de tijd om een nieuwe technische inspectie aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari" (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokken, en kan er hierbij voor kiezen een eigen consulent aan te wijzen.

G.2.3

- Aan het einde van de in artikelen 19 en 41 van de geconsolideerde wet bedoelde werkzaamheden, wordt er een verslag opgesteld voor elke partij die wordt bestemd voor beschermde productie. In dit verslag wordt de volgende informatie opgenomen:
  a) details van het bijbehorende gezondheidsdocument;
  b) de datum van zouten;
  c) het aantal en het totale gewicht van de verse hammen waarop het zegel is aangebracht;
  d) het aantal en het totale gewicht van de hammen die ongeschikt worden geacht of onderwerp zijn van een geschil;
  e) het aantal en het totale gewicht van hammen zonder zegel die zijn vastgehouden bij de verwerkingsinstallatie om te worden teruggestuurd naar het slachthuis van herkomst of naar een andere verwerkingsinstallatie.
- De daadwerkelijke aanbrenging van het zegel moet voor elke partij afzonderlijk worden geregistreerd in een speciaal register.
- Dit verslag zal in tweevoud worden opgesteld; één exemplaar blijft in de verwerkingsinstallatie en het andere wordt naar het bevoegde orgaan verzonden.
- De producent kan verzoeken dat eventuele bezwaren tegen het optreden van de door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen in het verslag worden opgenomen. De producent heeft ook drie dagen de tijd om een nieuwe technische inspectie aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari" (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokken, en kan er hierbij voor kiezen een eigen consulent aan te wijzen.
- Indien de hammen die het onderwerp zijn van een geschil na de nieuwe inspectie geschikt worden geacht voor beschermde productie, zal de datum van deze handeling de datum van het geschil zijn; hammen die onderwerp van een geschil zijn, moeten met de nodige voorzorg worden bewaard, om te voorkomen dat zij worden gemanipuleerd nadat zij door het bevoegde orgaan op passende wijze zijn geïdentificeerd en zijn toevertrouwd aan de producent in de verwerkingsinstallatie.
- De door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris kan, indien dit noodzakelijk wordt geacht, hammen identificeren die niet geschikt worden geacht voor beschermde productie, maar die geen onderwerp zijn van een geschil, door speciale identificatiemerktekens aan te brengen die moeten worden aangetekend in het verslag.

G.2.4

- De door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen zullen aanwezig zijn bij het aanbrengen van de merktekens, na eerst te hebben gecontroleerd of is voldaan aan de volgende eisen:
  a) de verplichte minimale rijpingsperiode is verstreken; dit wordt vastgesteld door de dossiers, documenten en zegels te bestuderen, waarbij de maand waarin de zegel is aangebracht, onderdeel uitmaakt van deze periode;
  b) conformiteit met verwerkingsprocedures;
  c) aanwezigheid van de commerciële kenmerken die in dit dossier en in de geconsolideerde wet worden voorgeschreven;

d) conformiteit met analytische parameters.
- De functionarissen gebruiken eerst een naaldsonde om voldoende hammen te testen om de kwaliteit goed te kunnen beoordelen; indien noodzakelijk, kunnen de functionarissen het product onderzoeken door maximaal vijf hammen per duizend of per fractie van duizend open te snijden; deze hammen zullen vervolgens bij de producent blijven.
- De organoleptische eigenschappen worden in hun geheel beoordeeld en alleen zeer minimale tekortkomingen kunnen hierbij worden toegestaan.
- Het merkteken wordt zo aangebracht op het zwoerd van de ham, dat het altijd zichtbaar blijft totdat het product volledig is geconsumeerd, indien nodig op meer dan één punt.
- Het bevoegde orgaan bewaart de inkt voor de brandstempels; op al deze stempels moeten het identificatienummer van de producent staan en zij worden, elke keer dat er hammen moeten worden gebrandmerkt, door het bevoegde orgaan aan de aangewezen functionarissen overhandigd, wat ook door de producent mag worden gedaan.
- Op de brandstempels kunnen ook speciale identificatiemerktekens staan, waar na inspecties door het bevoegde orgaan om is verzocht.

G.2.5

- Elke keer dat er hammen worden gebrandmerkt, zal de door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris een bijzonder verslag opstellen, waarin het volgende wordt aangegeven:
  a) het aantal hammen dat moet worden gebrandmerkt;
  b) de aanvangsdatum van de verwerking;
  c) de identificatiegegevens van het product, uit het relevante register;
  d) het totale aantal gebrandmerkte hammen en datum waarop zij zijn gebrandmerkt;
  e) het aantal hammen dat niet geschikt wordt geacht voor beschermde productie;
  f) het aantal hammen dat onderwerp is van een geschil.
- Hammen die onderwerp zijn van een geschil worden door het bevoegde orgaan apart gehouden en deze vertrouwt de hammen aan de producent toe na te hebben gegarandeerd dat alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen zijn genomen en de hammen op adequate wijze zijn geïdentificeerd om te voorkomen dat ze worden vervangen of op andere wijze worden gemanipuleerd.
- De producent, die een exemplaar van het verslag ontvangt, kan verzoeken dat zijn eigen opmerkingen hierin worden opgenomen. De producent heeft drie dagen de tijd om een nieuw technisch onderzoek aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari" (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokkenen en waarvoor hij een eigen consulent kan aanwijzen.
- Het zegel zal worden verwijderd van hammen die ongeschikt worden geacht voor beschermde productie; deze handeling wordt uitgevoerd door de producent in aanwezigheid van de door het bevoegde orgaan aangestelde functionaris.
- Het aanbrengen van de merktekens en het verwijderen van de zegels moet worden aangetekend in het speciale register als bedoeld in artikel 18 van de geconsolideerde wet.

G.2.6

- De door het bevoegde orgaan aangestelde functionarissen zullen het merkteken verwijderen indien wordt geconcludeerd dat dit is aangebracht op hammen die niet geschikt zijn voor beschermde productie of die niet aan de eisen voldoen.
- De uitgevoerde handelingen worden geregistreerd in een bijzonder verslag waarin de hammen worden geïdentificeerd waarvan de merktekens zijn verwijderd.
- De producent, die een exemplaar van het verslag ontvangt, kan verzoeken dat zijn eigen opmerkingen hierin worden opgenomen. De producent heeft drie dagen de tijd om een nieuw technisch onderzoek aan te vragen, waarbij de in Parma gevestigde „Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari" (Experimenteel Centrum voor de conservering van voedingsmiddelen) is betrokkenen en waarvoor hij een eigen consulent kan aanwijzen.

G.3

Daarom betekenen de termen „bevoegd orgaan" en/of „controleorgaan" voor toepassing van dit productdossier en de toepasselijke wetgeving:
Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q., Via Rodeano 71, 33038 – San Daniele del Friuli (Udine), tel. +39 0432940349, fax +39 0432943357, e-mail: info@ineq.it".

ENIG DOCUMENT

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO"

EU-nr.: PDO-IT-02104 – 18.1.2016



BOB (X) BGA ( )

1. Naam/namen

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” is een gerijpte rauwe ham. Het eindproduct wordt gekenmerkt door de natuurlijke uitwendige vorm van de achterbout, waarvan het distaal gedeelte (de onderpoot) is verwijderd. Het spierweefsel steekt maximaal 6 centimeter boven de kop van het dijbeen uit. Het gewicht van een hele „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” met been varieert van 8 tot ongeveer 11 kilo; van de hammen die ontbeend worden mag het gewicht in geen geval minder mag zijn dan 7 kilo. Het vlees is roze van kleur, neigend naar rood en de vette delen zijn helder wit; het aroma is verfijnd, zoet, en aangenaam. De ham is met koord opgebonden via een gat dat in het bovenste gedeelte van het been is geboord. De ham is over het magere gedeelte afgewerkt met een beschermende laag van tarwemeel, reuzel en zout. Er kan peper of een vergelijkbare specerij worden toegevoegd.
Er mogen geen conserveringsmiddelen of kleurstoffen worden toegevoegd. Na rijping heeft „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” de volgende fysisch en chemische eigenschappen:

–	:	watergehalte	:	58% tot 64%
–	:	natriumchloride (zout)	:	4% tot 6,8%
–	:	proteolysegetal	:	24% tot 31%

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” kan op de markt worden gebracht als hele ham met been, ontbeend, in stukken en voorverpakt in stukken van uiteenlopende omvang en gewicht, of in plakken; het conformiteitsmerkteken is altijd aanwezig, ongeacht het soort product.
Hammen die in plakken worden gesneden en voorverpakt, moeten ten minste gedurende 14 maanden zijn gerijpt. Het watergehalte moet 64% of minder zijn.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het voeder dat is toegestaan voor het houden van de varkens komt voornamelijk uit de volgende gebieden: Veneto, Lombardije, Emilia-Romagna, Umbrië en Lazio. De hoeveelheden en het gebruik zijn afhankelijk van de voederfase en worden gebaseerd op de leeftijd en het gewicht van de dieren.
Tijdens de eerste fase moet het voeder voor dieren met een levend gewicht van tot 80 kg droge stof bevatten: minimaal 45% hiervan bestaat uit granen, met silomaïs (tot 10% van de droge stof), botermelk (maximaal 6 liter per dier), vetten met een smeltpunt van meer dan 36 °C (tot 2% van de droge stof), vismeel en eiwithoudende lysaten (elk tot 1% van de droge stof).
Tijdens de tweede fase (het afmesten) moet minimaal 55% van de droge stof uit graan bestaan. De precieze definitie van andere voedermiddelen, de bijbehorende grenswaarden en voederrantsoenen kunnen worden gevonden in het productdossier.
Het voeder – op basis van granen – wordt bij voorkeur vloeibaar (als een dunne of dikke brei) toegediend en volgens de traditie aangevuld met wei. Om een vetlaag van goede kwaliteit te krijgen, is een gehalte aan linolzuur van ten hoogste 2% van de droge stof van de voeding nodig.

Grondstoffen

Levende dieren: „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” wordt uitsluitend verkregen van dieren die zijn geboren, gehouden en geslacht op het grondgebied van de volgende regio’s: Veneto, Lombardije, Emilia-Romagna, Umbrië en Lazio.
De naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” komt in aanmerking voor de in artikel 5, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 voorziene vrijstelling, die sinds 1996 is verkregen (uit hoofde van artikel 2, lid 4, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad).

Het product mag uitsluitend worden verkregen van varkens die behoren tot of afstammen van de traditionele basisrassen Large White en Landrace (de veredelde rassen zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek). Varkens die afstammen van het ras Duroc (de veredelde rassen zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek), zijn eveneens toegestaan.
Bovendien zijn kruisingen en hybriden van andere rassen toegelaten, mits de selectie- en de kruisingsschema's van deze varkens verenigbaar zijn met de doelstellingen van het Italiaanse stamboek ten aanzien van de productie van zware varkens.
De traditie indachtig zijn varkens met antithetische eigenschappen – waarmee met name wordt gedoeld op stressgevoeligheid (PSS) – die voortaan ook op objectieve wijze „post mortem" en op de gedroogde hammen kunnen worden gemeten, hoe dan ook uitgesloten.
Alle dieren waarvan de benen niet voldoen aan de deze productie-eisen, zijn hoe dan ook uitgesloten.
Raszuivere dieren die behoren tot de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc en Spotted Poland zijn ook uitgesloten.
Het gebruik van beren en zeugen is uitgesloten.
De gebruikte genotypen moeten zorgen voor een efficiënte gewichtstoename, met een gemiddeld gewicht per partij (levend gewicht) van 160 kg, plus of min 10%.
De houderijtechnieken moeten garanderen dat, door middel van een redelijke dagelijkse gewichtstoename, zware varkens worden verkregen. Karkassen moeten binnen de centrale klassen van de EU-indeling vallen, te weten „U", „R", „O" in de categorie „H" (zwaar) van het indelingsschema van de Unie.
Ter slacht aangeboden varkens moeten een optimale gezondheid genieten. De varkens moeten ten minste negen maanden oud zijn wanneer ze worden geslacht.
Verse hammen: aan de achterbouten van varkens die worden gebruikt voor de productie van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" mogen geen pootjes meer zitten en zij wegen ten minste 10 kg (bij voorkeur tussen de 10 en 15 kg); de vetlaag die de buitenzijde van het been bedekt moet, verticaal gemeten vanaf de bovenkant van het dijbeen, met inbegrip van het zwoerd, niet minder dan 20 mm bedragen, om ervoor te zorgen dat het product tijdens de rijping mals blijft.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle verwerkings- en productiestappen van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" (BOB) moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het ontbenen, in plakken snijden en voorverpakken mag ook plaatsvinden buiten het in punt 4 bedoelde productiegebied.
Om de traceerbaarheid van het product te waarborgen en de consument een garantie te bieden, moeten de soorten producten die worden verkregen van de hele, gebrandmerkte ham (ontbeende hele ham of ontbeende ham in stukken), evenals het voorgesneden product, voor verkoop worden verpakt in voor levensmiddelen geschikte dozen of wikkels waarop de naam en het logo van het BOB-product staan.
De verpakking (bakken en/of andere omhulsels) van het in plakken gesneden en voorverpakte product moet zijn gemaakt van doorzichtig materiaal. Deze materialen moeten geschikt zijn voor het conserveren van het product en mogen de chemische, fysische en organoleptische eigenschappen van het product niet direct of indirect wijzigen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" is herkenbaar aan het volgende logo dat permanent op het zwoerd is aangebracht:



Het etiket op de hele „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" met been, waarop het conformiteitsmerkteken is aangebracht, bevat de volgende informatie:

– de naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo", gevolgd door de woorden „Denominazione di Origine Protetta" (beschermde oorsprongsbenaming), in het hoofdgezichtsveld;
– de naam en/of het geregistreerde handelsmerk van de producent die staat geregistreerd bij het controleorgaan, in het hoofdgezichtsveld;
– het adres van de producent.

Het etiket op ontbeende „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo", verpakt in zijn geheel of in stukken, waarop het conformiteitsmerkteken is aangebracht, bevat de volgende informatie:

– de naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo", gevolgd door de woorden „Denominazione di Origine Protetta" (beschermde oorsprongsbenaming), in het hoofdgezichtsveld;
– de naam en/of het geregistreerde handelsmerk van de producent die staat geregistreerd bij het controleorgaan, in het hoofdgezichtsveld;
– het adres van de producent;
– de verpakkingslocatie en productiedatum, indien het zegel dat door de producent is aangebracht voor het zouten, niet langer zichtbaar is.

Bij in plakken gesneden en voorverpakte producten, moeten verpakkingsetiketten worden aangebracht in de linkerbovenhoek van het belangrijkste gedeelte (de voorzijde) van de verpakking en deze etiketten moeten de volgende informatie bevatten:

– het BOB-logo met de leeuw van San Marco boven het woord „VENETO";
– het BOB-symbool van de EU;
– de naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo";
– de woorden „Denominazione di Origine Protetta" (beschermde oorsprongsbenaming);
– de woorden „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali" (Gecertificeerd door het controleorgaan dat is gemachtigd door het Italiaanse Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbeleid).

In de rechterbenedenhoek van het technische en/of commerciële etiket van elk pak in plakken gesneden product, moet het volgende staan:

– de commerciële naam van de producent (het verwerkingsbedrijf) of het verpakkingsbedrijf dat verantwoordelijk is voor het in plakken snijden van het product;
– de productie- en/of verpakkingslocatie;
– indien een erkende producent verantwoordelijk is voor het verpakken of op de markt brengen van het product, moet de consortium-identificatiecode van de daadwerkelijke producent ook worden genoemd;
– als het product niet bij een erkende producent, maar bij een ander bedrijf wordt verpakt, moet het adres van de verpakkingslocatie worden aangegeven.

Alleen een van de hierboven genoemde drie partijen mag worden genoemd (de producent, de producent die het product op de markt brengt, de verpakker en/of verkoper). Er mag niet worden verwezen naar andere partijen.

Indien noodzakelijk, kan de commerciële naam van de producent worden voorafgegaan door de woorden „geproduceerd door" of „geproduceerd en verpakt door" (in het Italiaans of een andere taal).

Als de verpakker niet de producent is, moet de consortium-identificatiecode van de producent altijd worden aangegeven, samen met het adres van de productielocatie. Voor de commerciële naam van de verpakker zelf, moeten de woorden „verpakt door" (in het Italiaans of een andere taal) worden geplaatst. De naam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" mag in geen geval worden gebruikt met kwalificerende bijvoeglijk naamwoorden als „klassiek", „authentiek", „extra", „super" of andere aanduidingen, termen en kenmerken die worden gebruikt in combinatie met de naam waaronder het product wordt verkocht, met uitzondering van „ontbeend" en „in plakken". Op de verpakking en bij de presentatie van het product, is het gebruik van aanduidingen die niet zijn opgenomen in het productdossier verboden, tenzij gebruik ervan noodzakelijk is om te voldoen aan andere wettelijke eisen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" is beperkt tot het grondgebied van de volgende gemeenten: Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga en Barbarano Vicentino, gelegen in de uitlopers van de Berische en Euganeïsche heuvels in de Povlakte, in de provincies Padua, Vicenza en Verona in de Italiaanse regio Veneto.

5. Verband met het geografische gebied

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" vindt zijn oorsprong in de manier waarop de landbouw zich op historisch, sociaal, menselijk en economisch gebied heeft ontwikkeld in zowel de Povlakte – het gebied waar de varkens traditioneel werden gehouden en geslacht – als in het heuvelland waar „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" wordt verwerkt, vervaardigd en gerijpt. De ligging van dit gebied tussen de Berische en Euganeïsche heuvels en de unieke klimatologische voorwaarden en milieuomstandigheden, hebben ertoe geleid dat het gebied is uitgeroepen tot natuurgebied van specifiek belang.
De varkens worden zowel gehouden als geslacht in een gebied waar zich een varkenshouderij heeft kunnen ontwikkelen die de eikenbomen benut voor een voeding op basis van eikels, aan de hand van een systeem waarin de varkens op de laagvlakten en in de heuvels half in het wild worden gehouden; daarnaast is het gebied al meer dan 50 jaar verbonden met de typische zuivelindustrie en graanteelt van de Povlakte en de regio's die dit macrogebied vormen.
Deze houderijmethode, samen met het gebruik van rassen en genotypen die erom bekend staan grote varkens te leveren, hebben geleid tot de productie van het karakteristieke „zware varken", in combinatie met traditionele technieken voor het verwerken en conserveren van het vlees, die van gebied tot gebied verschillen.
Deze context, waarin gerijpte, rauwe ham wordt verwerkt met een knowhow die zijn wortels heeft in de cultuurhistorie van Veneto en de Keltisch-Lombardische tradities van de Povlakte, heeft gezorgd voor een progressief en natuurlijk productieproces dat door de eeuwen heen is ontwikkeld en ertoe heeft geleid dat de productie is geconcentreerd in slechts een klein aantal gebieden die bekend staan om hun bijzondere, over het algemeen heuvelachtige, omgeving.
De knowhow die de producenten hebben van de speciale techniek voor het verwerken van de benen, een proces dat zelfs vandaag de dag nog overwegend met de hand wordt uitgevoerd (met inbegrip van de fasen van het in model snijden, koelen, bijkanten, zouten, halfpersen, rust, wassen, drogen en rijpen), heeft als doel de verschillende delen van het been, zowel de magere als de vette, zo te verwerken, af te dekken en te beschermen dat de best mogelijke conservering en rijping van het vlees kan worden gegarandeerd tijdens de lange rijpingsperiode.
Deze traditionele verwerkingsmethoden, die zijn ontstaan door invloeden uit verschillende sociale en culturele kringen, en de klimatologische en milieuomstandigheden die kenmerkend zijn voor de verschillende heuvelachtige gebieden van de Povlakte, zorgen ervoor dat de verschillende gerijpte hammen die in de Povlakte worden geproduceerd, een bijzondere identiteit en karakter hebben.
De klimatologische en milieuomstandigheden die kenmerkend zijn voor de regio Veneto tussen de Berische en Euganeïsche heuvels – waarvan de laatste in 1989 werden uitgeroepen tot „regionaal park Euganeïsche Heuvels" – hebben de kenmerken van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" door de jaren heen beïnvloed en de periodes en technieken bepaald voor de natuurlijke rijping die vandaag de dag nog steeds worden toegepast bij de vervaardiging van dat product. Het microgebied waar „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" wordt geproduceerd, is geografisch gesitueerd in het centraal-zuidelijke gedeelte van de regio Veneto, op het grondgebied van 15 gemeenten die samen een oppervlakte van slechts 355,63 km^2 beslaan. Het gebied tussen de Berische en Euganeïsche heuvels bevindt zich op slechts enkele tientallen kilometers van de Voor-Alpen van zowel Veneto als het Gardameer en slechts 45-50 km van de Golf van Venetië en dus van de Adriatische Zee.
Daarom vallen de Voor-Alpen van Veneto, het overgangsgebied tussen de bergen en de vallei en de vallei zelf onder het productiegebied; de kenmerken van de heuvels beïnvloeden de windrichting en het lokale klimaat.
Het resulterende klimaatevenwicht is hierdoor optimaal voor het rijpen van hammen. Het klimaat van het afgebakende gebied varieert van een subalpien tot submediterraan, afhankelijk van de hoogte, en wordt gekenmerkt door zowel oosten- als noordenwinden, waaronder de Föhn, een hete wind die vanuit het noorden de vallei binnenkomt en waarvan het effect (weliswaar verminderd) helemaal tot aan Venetië voelbaar is. De briesjes uit de Adriatische zee kunnen de vallei goed binnenkomen, aangezien er tot aan de Voor-Alpen geen heuvels zijn. Deze briesjes zorgen ook voor de constante, milde ventilatie, die typisch is voor gezonde gebieden die buitengewoon geschikt zijn voor het rijpen van varkensvleesproducten. De combinatie van de hierboven omschreven omstandigheden zorgen daarom voor een constant, uniek microklimaat dat effectief beperkt is tot het afgebakende geografische gebied en zorgt voor specifieke, droge milieuomstandigheden die algemeen worden beschouwd als ideaal voor het rijpen van hammen. Daarnaast zorgt het microklimaat ook voor andere productkenmerken die worden teweeggebracht door de aroma's van de vegetatie op de hellingen – zoals olijfbomen – die bijdragen aan de typische aromatische eigenschappen van de hammen.



Daarom beschouwt de regio Veneto het gebied rondom de Berische en Euganeïsche heuvels als natuurgebied van specifiek belang. Dit is bevestigd door regionale wet nr. 38 van 10 oktober 1989 ter oprichting van het regionale park Euganeïsche Heuvels.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea van de onderhavige verordening)
Deze regering is met de bekendmaking van het voorstel betreffende de erkenning van „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” (BOB) in de Gazetta Ufficiale van de Italiaanse Republiek nr. 258 van 5 november 2015 de nationale bezwaarprocedure gestart.
De volledige tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende website:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of:
direct op de webpagina van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbeleid (www.politicheagricole.it) door te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechts bovenaan het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” (aan de linkerzijde van het scherm), en ten slotte op „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.